

Fachmann/frau für Systemgastronomie (VO neu)

Prüfungsinformation Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1

Prüfungsablauf Abschlussprüfung GAP 1



Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung Teil 1 soll im vierten Ausbildungshalbjahr stattfinden.

Prüfungsinhalt:

Die Abschlussprüfung Teil 1 erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht

1. bis 18. Ausbildungsmonat		Wochen
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20

Prüfungsbereich:

Teil 1 der Abschlussprüfung findet im **Prüfungsbereich „Produktion und Service“** statt und besteht aus einem schriftlichen und praktischen Teil.



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgendes Fach wird geprüft:

- Produktion und Service (Prüfungszeit 60 Minuten, ungebundene Aufgaben)



Im **praktischen Teil** hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist:

- die Bestellung eines Gastes annehmen und den Gast zu einfachen Speisen oder Gerichten sowie zu Getränken beraten,
- eine einfache Speise oder ein einfaches Gericht oder ein Getränk nach vorgegebener Rezeptur und vorgegebenen Standards zubereiten und servieren oder präsentieren,
- Arbeitsschritte planen,
- den Arbeitsplatz einrichten,
- Gästewünsche und -bedürfnisse berücksichtigen,
- verkaufsfördernd beraten,
- dem Gast die Zutaten oder die Zubereitung erläutern,
- die Qualität der Lebensmittel oder die Verkaufsfähigkeit des zubereiteten Produktes prüfen und
- Hygieneanforderungen beachten kann.

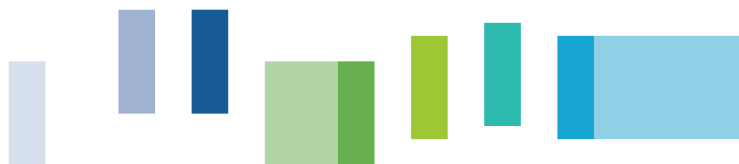
Der Prüfling hat **für seine Arbeitsaufgabe** 90 Min. Zeit inkl. situatives Fachgespräch von max. 10 Min.

Bewertet werden die Arbeitsaufgabe, die im schriftlichen Teil erbrachten Leistungen und das situative Fachgespräch.

Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich „Produktion und Service“ sind die Bewertung wie folgt zu gewichten:

Die Bewertung für den ersten Teil (schriftlich) mit 30 Prozent und die Bewertung für den zweiten Teil (praktisch) mit 70 Prozent.

Das Ergebnis der GAP 1 geht mit 25 Prozent in die GAP 2 ein.



Fachmann/frau für Systemgastronomie (VO neu)

Prüfungsinformation Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2

Prüfungsablauf Abschlussprüfung GAP 2



Prüfungszeitpunkt:

Die Abschlussprüfung Teil 2 findet am Ende der Berufsausbildung statt.

Prüfungsinhalt:

Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf

1. die im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie
2. den im Berufsschulunterricht zu vermittelndem Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht.

19. bis 36. Ausbildungsmonat (Inhalte werden vor GAP1 vermittelt)	Wochen
6 Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2 + 10
7 Produktzubereitung	6
8 Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement	6
9 Systemorganisation und Systemmanagement	12
10 Warenwirtschaft	8
11 Umsetzung von Personalprozessen	8
12 Personalführung und -entwicklung	8
13 Durchführung von Marketingaktivitäten	8
14 Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln	12

Prüfungsbereich:

Die Abschlussprüfung besteht aus einem schriftlichen und einen praktischen Prüfungsteil.



Der **schriftliche Teil** ist bundesweit. Folgende Fächer werden geprüft:

- Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung (Prüfungszeit **90 Minuten**)
- Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie (Prüfungszeit **120 Minuten**)
- Wirtschafts- und Sozialkunde (Prüfungszeit **60 Minuten**)



Im **praktischen Teil** hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist:

- die berufstypischen Aufgabenstellungen erfassen,
- Vorgehensweisen aufzeigen und begründen sowie
- Probleme analysieren, Lösungswege aufzeigen und begründen,
- betriebspraktische Aufgaben unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, ökologischer und rechtlicher Zusammenhänge planen, durchführen und auswerten,
- unternehmens-, gast- und mitarbeiterorientiert handeln sowie
- Kommunikations- und Kooperationsbedingungen berücksichtigen kann.



Prüfungsablauf

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe in „**Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie**“ zu bearbeiten und diese in einem **auftragsbezogenen Fachgespräch** darzustellen.

Für die Erstellung der Arbeitsaufgabe legt der Prüfungsausschuss drei der folgenden Gebiete zu Grunde:

1. Organisation, Prozesse und Standards in der Systemgastronomie
2. Produkteinführung
3. Warenwirtschaft
4. kaufmännische Steuerung und Kontrolle
5. Teamkommunikation und Personalaufgaben

Die Prüfungszeit beträgt insgesamt dauert 90 Minuten.

Das auftragsbezogene Fachgespräch dauert höchstens 10 Minuten.



Die Bewertungen der einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ mit 20 Prozent
- „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ mit 20 Prozent
- „Wirtschafts- und Sozialkunde“ mit 10 Prozent
- „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ mit 25 Prozent
- „Produktion und Service (GAP 1)“ mit 25 Prozent



Die Abschlussprüfung ist bestanden,

wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung nach § 45 – wie folgt bewertet worden sind:

- im Gesamtergebnis von GAP 1 und GAP 2 mit mindestens „ausreichend“,
- im Ergebnis von GAP 2 mit mindestens „ausreichend“ und
- in **mindestens drei** Prüfungsbereichen von GAP 2 mit mindestens „ausreichend“ und
- in keinem Prüfungsbereich von GAP 2 mit „ungenügend“.